



## PERNIL SUÍNO INTEIRO RESFRIADO

Elaborado por: <b>Brenda Rodrigues - Responsável</b> Técnica CRMV: 29.700	Código do Produto <b>2047</b>	Data de emissão: <b>23/04/2024</b>	Revisão: 00
<b>ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DE PROCESSOS E PRODUTOS</b>			
<b>IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA</b>	FRIGORÍFICO LESTE LTDA - <b>Indústria de Carne e Derivados</b> - Rua Flamboyant, N ° 70 – Parque das Aroeiras. CEP: 35044-771 – Governador Valadares – MG – Brasil CNPJ: 15.549.476/0001-53 / IE: 001963127.00-50 Fone: (33) 3271-9330 SAC: (33) 3271-9330 E-mail: marcos@frigoleste.com.br Site: www.frigoleste.com.br		
<b>IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO</b>	<b>CARNE RESFRIADA DE SUÍNO SEM OSSO- PERNIL - REGISTRO NO IMA/GIP SOB N°004/7009</b>		
<b>PROPRIEDADES ORGANOLÉPTICAS</b>	<b>ATRIBUTOS</b>	<b>CARACTERÍSTICAS</b>	
	ASPECTO / COR / ODOR	CARACTERÍSTICO / CARACTERÍSTICO / CARACTERÍSTICO	
<b>PARÂMETROS DO PRODUTO</b>	<b>ATRIBUTOS</b>	<b>CARACTERÍSTICAS</b>	
	Peso Unitário	Não aplicável	
	Largura (média)	Não aplicável	
	Espessura (média)	Não aplicável	
<b>ESPECIFICAÇÕES SENSORIAIS</b>	<b>ATRIBUTOS</b>	<b>CARACTERÍSTICAS</b>	
	Cartilagem / Pele	Ausência	
	Gânglios / Linfonodos / Glândulas	Ausência	
	Hematomas / Coágulos	Ausência	
Sujidade (Fecal / Biliar / Vidro / Plástico)	Ausência		
<b>Nota: Não conformidade em desacordo com as BPFs estão sujeitos as medidas de rejeição a critério da Garantia de Qualidade.</b>			
<b>DESCRIÇÃO GENÉRICA DO PROCESSO DE FABRICAÇÃO</b>	O produto cárneo é processado durante toda a linha sob condições adequadas de boas práticas de fabricação referentes à Higiene e Qualidade requeridas pela Frigoleste. O processo de fabricação do pernil suíno, uma peça de carne que provém da parte traseira do suíno, envolve etapas cuidadosas para garantir sua qualidade e sabor. O pernil é separado da carcaça. Esse corte inclui a coxa e a parte superior da perna do suíno. Excesso de gordura e outros tecidos não desejados são removidos do pernil. Em alguns processos, a pele pode ser mantida.		
<b>ESPECIFICAÇÕES MICROBIOLÓGICAS (IN 161/2022 ANVISA)</b>	<b>ATRIBUTOS</b>	<b>SATISFATÓRIO</b>	
	<i>Salmonella/25g</i>	Ausência	
	<i>Escherichia coli (UFC/g)</i>	até 1,0x10 <sup>2</sup>	
Aeróbios Mesófilos	até 1,0 x 10 <sup>6</sup>		
<b>ESPECIFICAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS (PORTARIA IMA/2238)</b>	NÃO SE APLICA	NÃO SE APLICA	
<b>INGREDIENTES</b>	Carcaça Suína Resfriada.		

		INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	
<b>TABELA NUTRICIONAL</b>	Porção: 100g (1 pedaço)		
		100g	%VD*
	Valor energético (kcal)	238	12
	Carboidratos (g)	0	0
	Açúcares totais (g)	0	
	Açúcares adicionados (g)	0	0
	Proteínas (g)	28	56
	Gordura Totais (g)	14	21
	Gorduras saturadas (g)	5	25
	Gorduras trans (g)	0	0
	Fibras alimentares (g)	0	0
	Sódio (g)	60	3
	*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.		
<b>INFORMAÇÕES ADICIONAIS</b>	<p><b>ESTE ALIMENTO, SE MANUSEADO INCORRETAMENTE OU CONSUMIDO CRU, PODE CAUSAR DANOS À SAÚDE. PARA SUA SEGURANÇA, SIGA AS INSTRUÇÕES ABAIXO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- MANTENHA REFRIGERADO ATÉ O MOMENTO DO PREPARO.</li> <li>- MANTENHA O PRODUTO CRU SEPARADO DOS OUTROS ALIMENTOS.</li> <li>- NÃO LAVE O PRODUTO CRU ANTES DO MANUSEIO.</li> <li>- LAVE COM ÁGUA E SABÃO AS SUPERFÍCIES DE TRABALHO (INCLUINDO AS TÁBUAS DE CORTE), UTENSÍLIOS E MÃOS DEPOIS DE MANUSEAR O PRODUTO CRU.</li> <li>- CONSUMA SOMENTE APÓS COZIDO, FRITO OU ASSADO COMPLETAMENTE.</li> </ul>		
	Obs: A Ficha Técnica deste produto pode sofrer alterações.		
<b>ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO EMBALADO</b>	<b>ATRIBUTOS</b>		<b>CARACTERÍSTICAS</b>
	Material da embalagem primária		Poliétileno
	Dimensões da embalagem primária		42 cm x 72 cm
	Peso da embalagem primária		10g
	Fechamento da embalagem primária		Solda Quente
	Material de embalagem secundária		Papelão
	Dimensões da embalagem secundária		17,5cm x 38,5cm x 56cm
	Peso da embalagem secundária		1,080g
Quantidade de peças por embalagem secundária		+/- 2 peças	
<b>TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO DOMÉSTICA</b>	Embalagem Fechada	Mantenha resfriado e 0 a 7°C	
	Embalagem aberta	0 a 4°C - 3 dias.	
<b>PRAZO DE VALIDADE</b>	30 dias após a data de fabricação.		
<b>EAN 13</b>	7898926890378		
<b>NCM</b>	2031900		
<b>CÓDIGO DUN</b>	97898926890371		
<b>CÓDIGO INTERNO</b>	2047		